

Nos Terroirs Bio, "Aiment lézarder au soleil", AOC Vacqueyras, rouge 2022

AOC Vacqueyras, Vallée du Rhône, France

Comme le lézard pendant tout l'été, nos vignes bio "lézardent au soleil" pour élaborer un Vacqueyras fruité et généreux. Depuis 1925, nos Artisans Vignerons célèbrent la richesse de la nature et prennent soin de leur vignoble avec passion. Chaque goutte est le fruit de pratiques durables et d'un savoir-faire transmis de génération en génération.

PRÉSENTATION

Issus de terroirs soigneusement sélectionnés, nos vins bio sont élaborés avec tout le savoir-faire des artisans et vignerons de Rhonéa. Notre engagement en faveur de l'environnement est certifié par le label d'agriculture biologique et s'inscrit dans une démarche globale de développement durable : préservation de la biodiversité dans nos vignobles, protection des ressources naturelles, éco-conception des emballages et valorisation du patrimoine local.

LE MILLÉSIME

Entre chaleur et sécheresse, les conditions climatiques ont encore été difficiles cette année. Mais grâce à une capacité d'adaptation assez exceptionnelle des vignes et un engagement fort de nos Artisans Vignerons et de nos équipes techniques, le millésime 2022 s'annonce très qualitatif.

TERROIR

Les vignes sont situées sur différents terroirs de l'appellation, composés de galets roulés en surface, de safres et d'argiles profondes.

VINIFICATION

Récolte à maturité optimale. Les raisins sont éraflés puis pressés. Fermentation à températures contrôlées et remontages réguliers. Elevage Sur lies fines pour préserver les arômes et affiner les tanins.

CÉPAGES

Grenache noir 65%, Syrah 20%, Carignan 15%

SERVICE

14-16°C

DÉGUSTATION

Nez fin à dominante de fruits rouges légèrement confiturés et d'épices douces. La bouche est ronde et ample.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes grillées, BBQ, moussaka veggie, fromages affinés...

